




MANUAL DE USO

Albúmina de huevo

Clarificante tradicional de los grandes vinos tintos

Descripción

Albúmina de huevo en polvo, obtenida de claras de huevo pasteurizadas y desecadas mediante procedimientos que garantizan su aptitud para usos enológicos.

Propiedades

La clara de huevo fresca ha sido sistemáticamente empleada en la clarificación de vinos tintos de calidad en dosis de 3 a 6 claras por barrica de 225 litros (una clara de huevo equivale a 4 g de producto seco).

Por razones prácticas, recomendamos la Albúmina de Huevo en forma de polvo-spray. Actúa sobre un amplio espectro de la fracción fenólica, especialmente sobre la responsable de sabores amargos y coloraciones evolucionadas. Muy respetuosa con los componentes aromáticos del vino.

Especificaciones técnicas

Producto pasteurizado

- Humedad < 8%
- pH (1%) 6,5-7
- Cenizas 5 %
- Impurezas exento
- Olor y gusto característico
- Flora aerobia mesófila < 300 ufc por g
- Enterobacteriáceos ausencia en 0,1 g
- Salmonella ausencia en 25 g de producto

El empleo de huevo obliga a poner un etiquetado específico para los vinos en cuestión. Esto concierne la Unión Europea (a partir del 31 de mayo de 2009) y algunos otros países. Remitirse a la reglamentación en vigor.

RV.10.2006







Modo de empleo y dosis

Diluir agitando en un volumen de agua igual a 7 veces su peso y, a continuación, introducir mediante un remontado. Se recomienda añadirlo al agua removiendo de forma continua pero evitando toda formación de espuma.

Dosis : 5 a 10 g/hL dependiendo de las características del vino, se recomienda en algunos casos tanizar el vino previamente.

Presentación

Polvo-spray color crema, envasado en bolsas de polietileno de 1 kg.

Conservación

Sin abrir, en un lugar fresco, seco y temperatura constante.

Producto conforme con las normas del **CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL.**

Pol. Eziago • Parc. 5A/A1 • Apdo. 212 • Hernani (Gipuzkoa) • Tel: 943 336032 • Fax: 943 336332 • az3oeno@az3oeno.com • www.az3oeno.com